FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-SILICE.FR
Révision : 0 du 03/11/2011

SILICE OENOLIA

Co-adjuvant de collage

Intérêts Œnologiques

- Permet d'optimiser la sédimentation des colles protéiques sur vins blancs et rosés
- Accélère la sédimentation des colles sur vins
- Augmente le tassement des lies de colle
- Permet d'éviter les risques de surcollage

Composition et Caractéristiques techniques

- Gel de Silice à 30%
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé

SILICE OENOLIA est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- S'utilise de 30 à 100 ml/hl en fonction de la colle protéique utilisée et de son degré d'hydrolyse :
  - 50 ml/hl pour une application de 100 ml/hl de **GELSSON**
  - 75 ml/hl pour une application de 150 ml/hl de **CLARMOST**
  - 20 ml/hl pour une application de 100 ml/hl de **COLLE DE POISSON**

Mode d'emploi

- Pour une action spécifique sur les polyphénols, apporter toujours la colle protéique en premier
- Pour une action de clarification, appliquer **SILICE OENOLIA** en premier

Précautions d'emploi

- Utiliser rapidement après ouverture

Conditionnement et conservation

- Bidon de 1, 5 et 20 litres
- Conserver dans un endroit sec et exempt d'odeur et à une température supérieure à 10°C

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • 68240 Sigolsheim
Tél. : 03 89 47 32 33 • Fax : 03 89 47 33 34
sigolsheim@oenoliaconseil.fr • www.oenoliaconseil.fr